



QIMIQ-DESSERTKONSEPTET

I over femten år har QimiQ stått for naturlig matlaging. Sammen med dessertkokker har vi nå utviklet et nytt dessertkonsept til matindustrien. Det består av oppskrifter med suksessgaranti som enkelt kan tilpasses for å lage ulike varianter, med lettere fremgangsmåter og mindre tidsbruk på kjøkkenet.

Nåtidens gjester legger mye vekt på den søte avslutningen på måltidet, så desserten er blitt meget viktig. De er ikke lenger tilfredse med en frossen-dessert eller en dessert laget på en base av pulver eller vegetabilsk olje. Nå forventer man kreative desserter av høy kvalitet som er laget fra bunnen av.

Med QimiQ-dessertkonseptet tilbyr vi restauranter, hoteller og cateringfirmaer et spesiallaget produkt hvor hjemmelaget kvalitet, kreativitet, fleksibilitet, suksess og effektiv utnyttelse av arbeidskapasiteten på kjøkkenet er i fokus.

Konseptet er laget for å være en veiledning til enkle, raske, kreative og innovative oppskrifter med fem vesentlige fordeler.

QIMIQ-DESSERTKONSEPTETS FEM BYGGEKLOSSER:

- 1) Fire grunnoppskrifter gir rom for uendelige variasjoner.
- 2) Suksessen er garantert gjennom bruk av riktig andel QimiQ-produkter.
- 3) Mulighet for variasjon i utseende og presentasjon av oppskriftene.
- 4) Kokken blir mer fleksibel og bestemmer selv rettenes smak.
- 5) Lettere fremgangsmåter, mindre tidsbruk på kjøkkenet og mer effektiv bruk av arbeidskapasitet.

*«Førsteintrykket teller;
sluttintrykket består.»*

Ditt QimiQ-team



LAG DIN EGEN OPPPSKRIFT

QimiQs nye dessertkonsept har din kreativitet og ditt håndverk i fokus. Du kan fortsatt bestemme smaken, strukturen og sammensetningen på hver eneste oppskrift selv, og som profesjonell kokk vil oppskriftene dine fortsatt ha en personlig og unik karakter. Vår QimiQ-ingrediensliste er grunnlaget for denne fleksibiliteten.

KONSEPT

DESSERTER
I GLASS



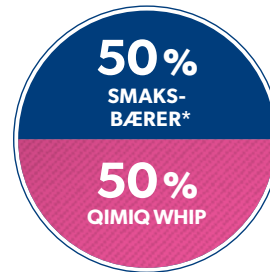
KONSEPT

FAST
KONSISTENS



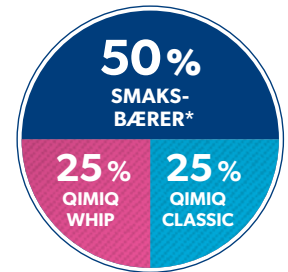
KONSEPT

RULLEKAKEFYLL



KONSEPT

MYK
KONSISTENS



*flytende, halvfast, fast

Dessertenes fasthet kontrolleres av de tilsatte flytende, halvfaste eller faste ingrediensene. Sukker og krydder kan også tilsettes ved behov.

FLYTENDE INGREDIENSER

Melk, fløte, kokosmelk,
ulike fruktpureer

HALVFASTE INGREDIENSER

Yoghurt, rømme,
crème fraîche

FASTE INGREDIENSER

Mascarpone, kremost,
kesam, sjokolade, smør

Med QimiQ-dessertkonseptet er det mulig å lage forskjellige desserter på kort tid. QimiQ-ingredienslisten garanterer at oppskriftene alltid vil lykkes.

*«Smaken min er veldig enkel:
Jeg er alltid fornøyd med det beste.»*

– Oscar Wilde –

INNHold



- 2 Introduksjon
- 3 Lag din egen oppskrift
- 4 Innhold
- 5 **KONSEPT:** Desserter i glass
- 7 **KONSEPT:** Fast konsistens
- 9 **KONSEPT:** Rullekakefyll
- 11 **KONSEPT:** Myk konsistens
- 13 **KONSEPT:** Baking
- 15 **KONSEPT:** QimiQ Whip Chocolate
- 17 **KONSEPT:** QimiQ Whip Vanilla
- 19 **KONSEPT:** QimiQ Whip Coffee

DESSERTWORKSHOP

MER INSPIRASJON, MER KREATIVITET...

Meld deg på:

Tlf: 22 52 33 00

heidi.brunner@qimiq.no
Vital ernæring AS



MANGO- OG KOKOSKREM

INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

- 500 g** QimiQ Whip, avkjølt
- 160 g** sukker
- 150 ml** kokosmelk
- 250 g** mascarpone
- 360 g** mangopuré, frossen

TIL DEKORERING

mangobiter

1. Pisk avkjølt QimiQ Whip og sukker forsiktig til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
2. Tilsett resten av ingrediensene og pisk til ønsket volum er oppnådd.
3. Bruk sprøytepose og fordel over i glass. La stå kaldt i ca. 4–6 timer.
4. Dekorér med biter av mango..



KONSEPT

DESSERTER
I GLASS



*flytende, halvfast, fast

SKOGSBÆR- OG HYLLEBÆRKREM

INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

- 500 g** QimiQ Whip, avkjølt
- 160 g** sukker
- 350 g** skogsbærpuré, frossen
- 150 ml** hylleblomstsirup
- 200 g** yoghurt naturell
- 1** sitron, kun saften

TIL DEKORERING

skogsbær



1. Pisk avkjølt QimiQ Whip og sukker forsiktig til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
2. Tilsett resten av ingrediensene og pisk til ønsket volum er oppnådd.
3. Bruk sprøytepose og fordel over i glass. La stå kaldt i ca. 4–6 timer.
4. Dekorér med skogsbær.

RØMME- OG SOLBÆRKREM

INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

- 500 g** QimiQ Whip, avkjølt
- 160 g** sukker
- 300 g** lettrømme, 18 % fett
- 250 g** solbærpuré, frossen
- 150 g** kesam, ca. 10 % fett (kremost)
- 1** sitron, kun saften

TIL DEKORERING

blåbær

1. Pisk avkjølt QimiQ Whip og sukker forsiktig til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
2. Tilsett resten av ingrediensene og pisk til ønsket volum er oppnådd.
3. Bruk sprøytepose og fordel over i glass. La stå kaldt i ca. 4–6 timer.
4. Dekorér med blåbær.



PANNA COTTA

INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

- 500 g** QimiQ Classic, romtemperert
- 250 ml** kremfløte, 37 % fett
- 80 g** sukker
- 2** vaniljestenger

1. Pisk QimiQ Classic til den er jevn.
2. Bland inn kremfløte, sukker og utskrapte frø fra vaniljestengene.
3. Fordel over i former og sett kaldt i ca. 4–6 timer.

KONSEPT

FAST
KONSISTENS



*flytende, halvfast, fast



MINI- JORDBÆRKAKE

INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

TIL KAKEBUNNEN (50 × 30 cm)

- 200 g** egg
- 120 g** sukker
- 1 klype** salt
- 60 g** mel
- 20 g** kakaopulver
- 30 ml** vegetabilsk olje

TIL JORDBÆRKREMEN

- 500 g** QimiQ Classic, romtemperert
- 180 g** jordbærpuré

- 15 g** vaniljesukker
- 70 g** hvit sjokolade

TIL SITRONKREMEN

- 500 g** QimiQ Classic, romtemperert
- 250 g** gresk yoghurt
- 60 g** sukker
- 1** sitron, kun saften

TIL JORDBÆRGELEEN

- 300 g** jordbærpuré
- 3** gelatinplater (9 g)

1. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft).
2. Kakebunnen: Pisk eggene med sukker og salt til toppene er stive. Sikt inn mel og kakaopulver. Tilsett oljen raskt. Fordel utover i en langpanne med bakepapir og stek i forvarmet ovn i ca. 8–10 minutter. Stikk ut 10 sirkler fra den avkjølte kakebunnen.
3. Jordbærkremen: Pisk romtemperert QimiQ Classic til den er jevn. Tilsett jordbærpuré og vaniljesukker og bland godt. Vend så inn sjokoladen. Fyll ringene halvveis med kremen. Avkjøl kakene til de er helt kalde.
4. Sitronkremen: Pisk romtemperert QimiQ Classic til den er jevn. Tilsett resten av ingrediensene og bland godt. Hell over jordbærkremen. Avkjøl til helt kalde.
5. Jordbærgeleen: Bløtlegg gelatinen i kaldt vann. Smelt i en kasserolle og bland inn jordbærpureen. Hell over sitronkremen.
6. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.



SITRON- OG YOGHURTKAKE

INGREDIENSER TIL 24 KAKESTYKKER

TIL KAKEBUNNEN (50 × 30 cm)

- 350 g** egg
- 210 g** sukker
- 1 klype** salt
- 140 g** mel
- 50 ml** vegetabilsk olje

TIL KREMEN

- 2 kg** QimiQ Classic, romtemperert
- 500 g** yoghurt naturell
- 500 g** kesam, 20% fett
- 220 g** sukker
- 2** sitroner, kun saften



1. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft).
2. Kakebunnen: Pisk eggene med sukker og salt til toppene er stive. Vend forsiktig inn mel og tilsett raskt olje. Fordel utover i en langpanne med bakepapir og stek i forvarmet ovn i ca. 10–12 minutter.
3. Kremen: Pisk romtemperert QimiQ Classic til den er jevn. Tilsett resten av ingrediensene og bland godt. Fordel utover kakebunnen.
4. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.

RULLEKAKE MED BANAN OG SJOKOLADE

INGREDIENSER TIL 1 RULLEKAKE

TIL KAKEBUNNEN (50 x 30 cm)

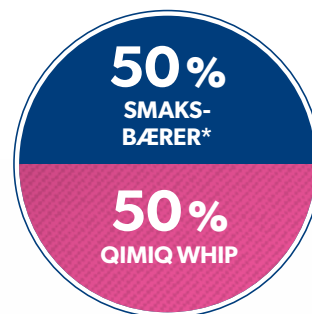
200 g	egg
120 g	sukker
1 klype	salt
80 g	mel
30 ml	vegetabilsk olje

TIL FYLLET

250 g	QimiQ Whip, avkjølt
25 g	sukker
100 g	kremost
80 g	bananpuré
1	sitron, kun saften
100 g	smeltet mørk sjokolade (70 % kakao)

1. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft).
2. Kakebunnen: Pisk eggene med sukker og salt til toppene er stive. Vend forsiktig inn mel. Tilsett raskt oljen og bland godt.
3. Fordel røren utover i en langpanne med bakepapir og stek i forvarmet ovn i ca 8–10 minutter.
4. Fyllet: Pisk avkjølt QimiQ Whip og sukker lett sammen til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen). Tilsett resten av ingrediensene med unntak av sjokolade og pisk til ønsket volum er oppnådd.
5. Fordel 3/4 av fyllet utover kakebunnen. Hell 80 g av den smeltede sjokoladen over og bruk en gaffel til å lage en marmoreffekt. Rull kaken sammen.
6. Fordel resten av kremen over toppen og dekorer med resten av den smeltede sjokoladen.
7. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.

KONSEPT RULLEKAKEFYLL



*flytende, halvfast, fast



KAFFERULLEKAKE

INGREDIENSER TIL 1 RULLEKAKE

TIL KAKEBUNNEN (50 × 30 cm)

- 200 g** egg
- 120 g** sukker
- 1 klype** salt
- 80 g** mel
- 30 ml** vegetabilsk olje

TIL FYLLET

- 250 g** QimiQ Whip, avkjølt
- 50 g** sukker
- 150 g** mascarpone
- 75 ml** melk
- 15 g** kaffepulver
- 10 ml** amaretto



1. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft).
2. Kakebunnen: Pisk eggene sammen med sukker og salt til toppene er stive. Vend forsiktig inn melet. Tilsett raskt oljen og bland godt. Fordel utover i en langpanne med bakepapir og stek i forvarmet ovn i ca. 8–10 minutter.
3. Fyllet: Pisk avkjølt QimiQ Whip og sukker lett sammen til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
4. Tilsett resten av ingrediensene og pisk til ønsket volum er oppnådd.
5. Fordel 3/4 av kremen utover kakebunnen og rull kaken sammen. Fordel resten av kremen over toppen og dekor.
6. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.

SKOGSBÆRRULLEKAKE

INGREDIENSER TIL 1 RULLEKAKE

TIL KAKEBUNNEN (50 × 30 cm)

- 200 g** egg
- 120 g** sukker
- 1 klype** salt
- 60 g** mel
- 20 g** kakaopulver
- 30 ml** vegetabilsk olje

TIL FYLLET

- 250 g** QimiQ Whip, avkjølt
- 20 g** sukker
- 80 g** kesam, 20 % fett
- 120 g** skogsbærpuré
- ½** sitron, kun saften
- 40 g** smeltet hvit sjokolade

1. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft).
2. Kakebunnen: Pisk eggene med sukker og salt til toppene er stive. Vend forsiktig inn mel og kakaopulver. Tilsett raskt oljen og bland godt. Fordel deigen utover i en langpanne med bakepapir og stek i forvarmet ovn i ca 8–10 minutter.
4. Fyllet: Pisk avkjølt QimiQ Whip og sukker lett sammen til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
5. Tilsett kesam, skogsbærpuré og sitronsaft og pisk til ønsket volum er oppnådd. Vend til slutt inn smeltet sjokolade.
6. Fordel fyllet utover kakebunnen og rull kaken sammen. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.



STEKEFRI OSTEKAKE MED BLÅBÆR

KONSEPT

MYK
KONSISTENS

INGREDIENSER TIL 10 DESSERTRINGER, 8 cm Ø

TIL BUNNEN

160 g halvsøt kjeks i smuler
70 g smeltet smør

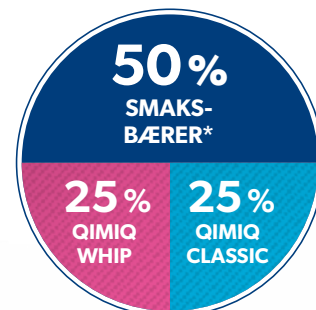
TIL OSTEFYLLET

300 g QimiQ Whip, avkjølt
300 g QimiQ Classic, avkjølt
450 g kremost

100 ml melk
180 g sukker
1 sitron, kun saften

TIL BLÅBÆRGELEEN

220 g frosne blåbær
2 gelatinplater (6 g)
100 g blåbærsyltetøy



*flytende, halvfast, fast

1. Bunnen: Tilsett smeltet smør til kjeksene og bland godt. Bruk bunnen av et glass til å trykke ca. 20 g ned i hver sin dessertring.
2. Ostefyllet: Pisk avkjølt QimiQ Whip og sukker lett sammen til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
3. Tilsett resten av ingrediensene og pisk til ønsket volum er oppnådd.
4. Fordel blandingen jevnt mellom dessertringene.
5. Blåbæргеelen: Varm opp blåbærene. Tilsett bløtlagte gelatinplater og vent til gelatinen smelter. Rør inn blåbærsyltetøy.
6. Fordel geelen jevnt mellom ringene.
7. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.



KESAM- OG KREMKAKE

INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

TIL KAKEBUNNEN

- 300 g** egg
- 250 g** sukker
- 1 pk.** vaniljesukker
- 200 g** mel
- 2 pk.** bakepulver
- ½** sitron,
kun finrevet skall

TIL KREMEN

- 250 g** QimiQ Whip, avkjølt
- 250 g** QimiQ Classic, avkjølt
- 80 g** sukker
- 450 g** kesam, 20% fett
- ½ pk.** vaniljesukker
- 1** sitron, kun saften



1. Forvarm ovnen til 160 °C (varmluft).
2. Kakebunnen: Pisk eggene med sukker og salt til toppene er stive og bland inn resten av ingrediensene. Fordel utover i en langpanne med bakepapir og stek i forvarmet ovn i ca. 25–30 minutter.
3. Kremen: Pisk avkjølt QimiQ Whip og sukker lett sammen til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
4. Tilsett resten av ingrediensene og pisk til ønsket volum er oppnådd.
5. Fordel kremen utover kakebunnen og sett kaldt i ca. 4–6 timer.

JORDBÆR- OG VANILJEKAKE

INGREDIENSER TIL 24 KAKESTYKKER

TIL KAKEBUNNEN (2 × 50 × 30 cm)

- 700 g** egg
- 420 g** sukker
- 1 klype** salt
- 280 g** mel
- 100 ml** vegetabilsk olje

TIL VANILJEKREMEN

- 300 g** QimiQ Whip,
avkjølt

- 300 g** QimiQ Classic
Vanilla, avkjølt
- 350 g** mascarpone
- 250 ml** pisket
kremfløte,
37 % fett
- 120 g** sukker

TIL DEKORERING

- 2 kg** jordbær
- 250 g** gelé

1. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft).
2. Kakebunnen: Pisk eggene med sukker og salt til toppene er stive. Vend forsiktig inn mel. Tilsett raskt oljen.
3. Fordel røren utover i to langpanner med bakepapir og stek i forvarmet ovn i ca. 8–10 minutter.
4. Vaniljekremen: Pisk avkjølt QimiQ Whip sammen med avkjølt QimiQ Classic Vanilla til blandingen er jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen). Tilsett mascarpone, kremfløte og sukker og pisk til ønsket volum er oppnådd.
5. Fordel halvparten av kremen over én av kakebunnene og legg den andre bunnen oppå. Fordel resten av kremen utover. Dekorér med jordbær og gelé.
6. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.



EPLEKAKE

INGREDIENSER TIL 24 KAKESTYKKER

TIL KAKEBUNNEN (50 x 30 cm)

500 g	QimiQ Sauce Base
500 g	egg
500 g	sukker
500 g	smeltet smør
1 klype	salt
12 g	vaniljesukker
500 g	mel

16 g bakepulver

TIL TOPPINGEN

1 kg	epler
1	sitron, kun saften
2 klyper	kanel
60 g	sukker
100 g	mandelskiver

1. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft).
2. Bland QimiQ Sauce Base, egg, sukker, smeltet smør, salt og vaniljesukker godt sammen. Bland mel og bakepulver og bland raskt inn i QimiQ-blandingen. Fordel utover i langpanne.
3. Skrell eplene, skjær dem i terninger og mariner dem i sitronsaft og kanelsukker. Fordel jevnt utover toppen av kakerøren. Dryss mandler over eplene.
4. Stek i forvarmet ovn i ca. 35 minutter.



KONSEPT
BAKING

MARMORKAKE

INGREDIENSER TIL 12 STK. MINI-MARMORKAKE

250 g	QimiQ Sauce Base	½ pk.	bakepulver
220 g	smeltet smør	250 g	mel
5	eggeplommer	25 g	kakaopulver
1 pk.	vaniljesukker		smør til kakeformen
5	eggehviter		sukker til kakeformen
220 g	sukker		
1 klype	salt		

1. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft).
2. Bland QimiQ Sauce Base med smeltet smør, eggeplommer og vaniljesukker.
3. Pisk eggehviter med sukker og salt til toppene er stive.
4. Sikt bakepulver og mel og vend raskt inn i QimiQ-blandingen. Vend forsiktig inn eggehvitene.
5. Sikt kakaopulver og vend forsiktig inn i halvparten av røren. Hell de lyse og mørke rørene om hverandre over i en smurt og innsukret kakeform. Lag marmormønster ved å røre gjennom med en gaffel.
6. Stek midt i forvarmet ovn i ca. 40–45 minutter.



SJOKOLADEKAKE

INGREDIENSER TIL 1 BRØDFORM

125 g	QimiQ Sauce Base	200 g	mel
200 g	smeltet smør		smør til brødformen
9	eggeplommer		aprikossyltetøy
170 g	melis	TIL SJOKOLADEGLASUREN	
200 g	smeltet sjokolade	250 g	QimiQ Classic
9	eggehviter	200 g	mørk sjokolade (40–60 % kakao)
170 g	sukker	60 g	smør

1. Bland QimiQ Sauce Base med smeltet smør, eggeplommer, melis og smeltet sjokolade til blandingen er jevn og sett kaldt i 30 minutter.
2. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft).
3. Pisk eggehviter med sukker til toppene er stive.
4. Rør i den avkjølte QimiQ Sauce Base-blandingen til den blir luftig. Vend raskt inn mel og deretter piskede eggehviter.
5. Fyll en smurt brødform med røren og stek i forvarmet ovn i ca. 50 minutter. Avkjøl.
6. Varm opp aprikossyltetøy og fordel utover kaken.
7. Glasuren: Smelt QimiQ Classic med sjokolade og smør over vannbad. Smør utover kaken som glasur. Avkjøl til glasuren er fast.



SJOKOLADEKREM MED KIRSEBÆR

INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

500 g QimiQ Whip Chocolate, avkjølt

TIL KIRSEBÆRKOMPOTTEN

400 g kirsebær på boks

20 g maisenna/stivelse

60 g sukker

TIL DEKORERING

sjokoladeflak

1. Pisk avkjølt QimiQ Whip Chocolate til ønsket volum er oppnådd.
2. Sil av kirsebærene. Bland stivelsen med 4 ss av kirsebærsaften til en jevn masse og sett til side. Kok opp resten av saften med sukker i en kasserolle.
3. Tilsett stivelsesmassen til saften under konstant omrøring og la koke i 2 minutter. Tilsett kirsebær og avkjøl.
4. Sprøyt sjokoladekremen og kirsebærkompotten lagvis over i glass.
5. Avkjøl i ca. 4–6 timer.
6. Dekorér med sjokoladeflak.



KONSEPT

**QimiQ
WHIP
CHOCOLATE**

PASJONSFRUKT- OG SJOKOLADETERTE

INGREDIENSER TIL 1 PAIFORM, 22 cm Ø

1 fersk, søt mørdeig

TIL PASJONSFRUKTKREMEN

400 g QimiQ Whip Chocolate, avkjølt

300 g mascarpone

150 g pasjonsfruktpuré

40 g kakaopulver

3 eggeplommer

3 egg

50 g sukker

TIL SJOKOLADEKREMEN

400 g QimiQ Whip Chocolate, avkjølt

1. Fordhåndstek deigen i en paiform i forvarmet ovn ved 180 °C (varmluft) i ca. 10 minutter.
2. Til pasjonsfruktkremem: Bland alle ingrediensene godt sammen med stavmikser til blandingen er jevn. Hell over deigen og stek ved 100 °C i ca. 20 minutter til fyllet er stekt. Avkjøl.
3. Til sjokoladekremem: Pisk avkjølt QimiQ Whip Chocolate og fordel utover den avkjølte pasjonsfruktkremem. Dekor.
4. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.



MINIKAKER MED MOCCA- OG SJOKOLADEMOUSSE

INGREDIENSER TIL 10 DESSERTRINGER, 8 cm Ø

TIL KJEKSBUENEN

160 g halvsøt kjeks i smuler

70 g smeltet smør

TIL GANACHEN

300 g QimiQ Classic

300 g mørk sjokolade (40–60 % kakao)

80 g smør

TIL MOUSSEN

250 g QimiQ Whip Chocolate, avkjølt

250 g QimiQ Classic, avkjølt

120 ml melk

150 ml kremfløte, 37 % fett

30 g kaffepulver

150 g nougat

80 g mørk sjokolade (40–60 % kakao)

1. Kjeksbunnen: Hell smeltet smør over kjeksen og bland godt. Bruk bunnen av et glass til å presse blandingen ned i desertringene.
2. Ganachen: Smelt sjokolade og smør over vannbad og tilsett QimiQ Classic litt etter litt. Fordel ganachen jevnt mellom desertringene.
3. Moussem: Pisk avkjølt QimiQ Whip Chocolate og QimiQ Classic til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
4. Tilsett melk, kremfløte og kaffepulver og pisk til ønsket volum er oppnådd. Smelt sjokolade og nougat over vannbad og vend inn i blandingen.
5. Fyll desertringene med den ferdige moussem over ganachen og sett kaldt i 4–6 timer.





KONSEPT

QimiQ

WHIP

VANILLA

VANILJEKREM MED GRESSKARFRØ

INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

- 500 g** QimiQ Whip Vanilla, avkjølt
- 150 g** malte gresskarfrø
- 2 ss** gresskarfrøolje

TIL DEKORERING

gresskarfrø

1. Pisk avkjølt QimiQ Whip Vanilla lett til den er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
2. Tilsett gresskarfrø og pisk til ønsket volum er oppnådd.
3. Tilsett gresskarfrøolje for å fremheve smaken.
4. Sprøyt over i glass og sett kaldt i 4–6 timer.
5. Dekorér med gresskarfrø.

FILODEIGKAKER MED VANILJEKREM

INGREDIENSER TIL 10 DESSERTRINGER, 8 cm Ø

4 flak strudeldeig
200 g smeltet smør
3 klyper kanel
60 g sukker

TIL KREMEN

500 g QimiQ Whip Vanilla, avkjølt
2 ss sukker
180 g mascarpone

1. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft).
2. Bland kanel og sukker.
3. Fordel litt smeltet smør utover et flak strudeldeig. Dryss blandingen med sukker og kanel oppå smøret. Legg et nytt flak deig på toppen og gjenta prosessen med de gjenværende to deigflakene.
4. Stikk ut sirkler av strudeldeigen, legg på stekebrett med bakepapir og stek i forvarmet ovn i ca. 7 minutter. Avkjøl.
5. Kremen: Pisk avkjølt QimiQ Whip Vanilla og sukker lett sammen til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen). Tilsett mascarpone og pisk til ønsket volum er oppnådd.
6. Legg avkjølte flak strudeldeig lagvis med krem. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.



VANILJEKREM- OG SKOGSBÆRKAKE

INGREDIENSER TIL 12 PORSJONER

TIL KAKEBUNNEN (50 X 30 cm)

200 g egg
120 g sukker
1 klype salt
60 g mel
20 g kakaopulver
30 ml vegetabilsk olje

TIL KREMEN

250 g QimiQ Whip Vanilla, avkjølt
250 g QimiQ Classic, avkjølt
250 g skogsbærpuré
70 ml kremfløte, 37 % fett
180 g smeltet hvit sjokolade

TIL GELEEN

300 g skogsbærpuré
3 gelatinplater (9 g)

1. Forvarm ovnen til 170 °C (varmluft).
2. Kakebunnen: Pisk egg, sukker og salt sammen til toppene er stive. Vend forsiktig inn mel og kakaopulver. Tilsett raskt olje. Fordel røren utover i en langpanne med bakepapir og stek i forvarmet ovn i ca. 8–10 minutter. Del i tre lag.
3. Kremen: Pisk avkjølt QimiQ Vanilla og QimiQ Classic lett sammen til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
4. Tilsett skogsbærpuré og kremfløte og pisk til ønsket volum er oppnådd. Tilsett smeltet sjokolade og bland godt sammen.
5. Smør litt av kremen utover et lag med kakebunn og legg et nytt lag på toppen. Gjenta og avslutt med krem på toppen. Avkjøl.
6. Geleen: Bløtlegg gelatinen i kaldt vann. Smelt i en kasserolle og rør skogsbærpuren raskt inn. Hell geleen over kaken og avkjøl til geleen er stivnet.



KAFFE- OG KANELKREM MED BRINGEBÆR

INGREDIENSER TIL 10 PORSJONER

- 500 g** QimiQ Whip Coffee, avkjølt
3 klyper kanel
400 g ferske bringebær

TIL DEKORERING

bringebær

1. Pisk avkjølt QimiQ Whip Coffee lett til den er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
2. Tilsett kanel og pisk til ønsket volum er oppnådd.
3. Sprøyt kremen over i glass lagvis med bringebær og sett kaldt i ca. 4–6 timer.
4. Dekorér med bringebær.



MOCCA-VANNBAKKELS

INGREDIENSER TIL 20 PORSJONER

TIL VANNBAKKELSEN

250 ml	vann
70 g	smør
80 g	sukker
1 klype	salt
125 g	mel
150 g	egg

TIL KREMEN

500 g	QimiQ Whip Coffee, avkjølt
200 g	mascarpone
2 cl	rom
125 ml	kremfløte, 37% fett

1. Forvarm ovnen til 180 °C (varmluft).
2. Vannbakkelsen: Kok opp vann, smør, sukker og salt. Bland inn mel og pisk til blandingen ikke lenger klistrer seg til bunnen av kasserollen.
3. Ta deigen ut av kasserollen og avkjøl en liten stund. Bland inn eggene og elt deigen.
4. Fyll en sprøytepose med stjerneformet tut med deig og sprøyt ut på et stekebrett med bakepapir. Stek i forvarmet ovn i ca. 10–15 minutter.
5. Kremen: Pisk avkjølt QimiQ Whip Coffee med mascarpone. Vend inn rom og pisket kremfløte.
6. Del vannbakkelsene i to langs midten og sprøyt kremen over på én halvdel. Legg den andre halvdel oppå og sett kaldt i minst 30 minutter.
7. Dekorér med smeltet sjokolade hvis ønsket.



KARDINALSTYKKER

INGREDIENSER TIL 12 KAKESTYKKER

TIL MARENGSEN

7	eggehviter
120 g	sukker
2 ss	maisenna/stivelse

TIL SUKKERBRØDET

5	eggeplommer
100 g	egg
70 g	sukker
1 pk.	vaniljesukker
1 klype	salt
80 g	mel

TIL KAFFEKREMEN

250 g	QimiQ Whip Coffee, avkjølt
250 g	QimiQ Classic, avkjølt
150 ml	kremfløte, 37 % fett
200 g	mascarpone
80 g	sukker
10 g	kaffepulver
140 g	smeltet smør



1. Forvarm ovnen til 120 °C (varmluft).
2. Marengsen: Pisk eggehviter med sukker til toppene er stive. Vend inn maisstivelse og hell over i en sprøytepose med 1 cm åpning.
3. Sukkerbrødet: Pisk eggeplommer, egg og sukker til blandingen er tykk og luftig. Bland inn vaniljesukker og salt. Sikt melet og vend forsiktig inn i røren. Hell over i en sprøytepose med 1 cm åpning.
4. Finn frem to stekebrett med bakepapir. Sprøyt tre 45 cm lange striper med marengs over på hvert brett med 1,5 cm avstand mellom hver stripe. Sprøyt røren til kakebunnen mellom hver stripe. Stek i forvarmet ovn i ca. 30 minutter.
5. Ta brettene ut av ovnen, snu dem med én gang opp ned over et ark bakepapir og fjern forsiktig bakepapiret som sitter igjen på toppen.
6. Kaffekremen: Pisk avkjølt QimiQ Whip Coffee med QimiQ Classic lett til blandingen er helt jevn. Pass på at alt blir med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).
7. Tiltsett kremfløte, mascarpone, sukker og kaffepulver og pisk til ønsket volum er oppnådd. Vend til slutt inn smeltet smør.
8. Legg én av kakebunnene ned i en kakeform (ca. 9 x 45 cm). Dekk med kremen og legg den andre kakebunnen oppå.
9. Sett kaldt i ca. 4–6 timer.